

Drowned God CB25

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **36.3**
- Style **Dry Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **22.4 liter(s)**
- Total mash volume **28 liter(s)**

Steps

- Temp **58 C**, Time **1 min**
- Temp **64 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **75 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **22.4 liter(s)** of strike water to **62.8C**
- Add grains
- Keep mash **1 min** at **58C**
- Keep mash **45 min** at **64C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **75C**
- Sparge using **12.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	płatki jęczmienne	0.15 kg (2.7%)	60 %	3
Grain	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (80.2%)	80 %	6
Grain	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (3.6%)	75 %	150
Grain	Jęczmień palony Wayermann	0.5 kg (8.9%)	55 %	985
Grain	pszeniczny czekoladowy Wayermann	0.25 kg (4.5%)	73 %	1001
Sugar	cukier	0.01 kg (0.2%)	90 %	1

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	23 g	50 min	11 %
Boil	Marynka	17 g	50 min	9 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	-------	------------------

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	palone płatki dębowe marynowane w whiskey	50 g	Primary	5 day(s)

Notes

- Skleikuj płatki jęczmienne w garku drugim i wlej to po wsypaniu i wymieszaniu słodów - w celu podniesienia temperatury na 64st C.

Jeśli wyjdzie wyższa wydajność, to dobrze. Celujemy w początkowe 9.2Blg a finalne 11Blg. Jeśli więcej niż początkowe 9.2Blg - łać wodę.

Jeśli wyjdzie niższa wydajność - cukrem uzupełnić do 11 Blg (początkowe 9.2 Blg, przepis na 10.3Blg ma 8.6 Blg). Przy wydajności 60% trzeba będzie dodać 200g cukru.

Płatki umoczyć w około ~200ml whiskey i wlać to całe, bo to bardzo rozjaśni piwo. Chociaż przy tej ilości to cukier będzie konieczny.

Torbę z chmielem wyjąć, włożyć chłodnicę i w to z powrotem torbę. W momencie flameout - wyjąć chmiel. Ma być 1IBU na 0.1 OG czyli 11 Blg = 1.044 OG => 44 IBU.

Apr 4, 2017, 10:58 AM